

METHOD FOR MANUFACTURING BEER CONTAINING CALCIUM AND VITAMINS

Publication number: KR20010069765
Publication date: 2001-07-25
Inventor: LEE JAE HACK (KR)
Applicant: LEE JAE HACK (KR)
Classification:
- **international:** C12C12/00; C12C12/00; (IPC1-7): C12C12/00
- **European:**
Application number: KR20010025328 20010509
Priority number(s): KR20010025328 20010509

Report a data error here

Abstract of KR20010069765

PURPOSE: Provided is a method for manufacturing beer having calcium and vitamins to provide people with nutrients which are usually deficient in human bodies and to increase the nation's competitiveness by exporting the alcohol. **CONSTITUTION:** The method for manufacturing beer containing calcium and vitamins comprises the following steps of: i) preparing 640ml of beer, 150[mu]g RE of vitamin A, 1mg TE of vitamin E, 0.3mg of vitamin B not 1, 1.25[mu]g of vitamin D, 20 mg of vitamin C, 0.4mg of vitamin B not 2, 0.65mg of vitamin B not 6, and 500mg of calcium for unique beer; ii) mixing the beer with vitamin A, B not 1, B not 2, B not 6, C, D, and E and calcium together; and iii) putting the beer containing vitamins and calcium into bottles and packaging them.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl. 7
C12C 12/00

(11) 공개번호 특2001- 0069765
(43) 공개일자 2001년07월25일

(21) 출원번호 10- 2001- 0025328
(22) 출원일자 2001년05월09일

(71) 출원인 이재학
서울 영등포구 도림2동 144- 110호

(72) 발명자 이재학
서울시영등포구도림2동144- 110호

심사청구 : 있음

(54) 칼슘과 비타민 맥주.

요약

(1) 발명 <고안> 이 속한 기술분야.

◦ 기존 맥주에 칼슘과 비타민첨가, 제조방법

(2) 발명 <고안> 의 목적

◦ 주류, 맥주, 음용자의 칼슘과 비타민의 영양을 공급함으로서, 건강유지에 유익함을 제공함.

(3) 발명 <고안> 의 구성

◦ 맥주발효시 ; 칼슘과 비타민을 함께 침전시킴.

<비타민과 칼슘, 한국인1일, 권장량이하>

적정량 사용, 숙성후 포장하는 제조방법.

◦ 비타민과 칼슘사용량의 예.

맥주 640Mℓ 당

비타민A 150µg RE

비타민E 1mg^aTE

비타민B¹ 0.3mg

비타민D 1.25μg

비타민C 20mg

비타민B² 0.4mg

비타민B⁶ 0.65mg

칼슘 500mg

(4) 발명 <고안>의 효과

- 맥주, 음용자의 부족한 칼슘과 비타민을 공급함을 물론, 상품의 국제 경쟁력을 제고할 수 있음.

[색인어]

맥주, 비타민A, 비타민E, 비타민B¹, 비타민D, 비타민C, 비타민B², 비타민B⁶, 칼슘.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- 맥주의 종래기술이란 맥아와 향 및 효모 등을 사용하였음.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

- 기본 맥주에 칼슘과 비타민을 첨가하는 제조 방법.

발명의 구성 및 작용

- 맥주발효시 ; 칼슘과 비타민을 침전시킴, <비타민과 칼슘, 한국인 1일 권장량이하> 적정량 사용 침전, 숙성후, 포장하는 제조방법.

- 비타민과 칼슘 사용량의 예.

- 맥주 640Mℓ 당

비타민A 150μg RE

비타민E 1mg^aTE

비타민B¹ 0.3mg

비타민D 1.25μg

비타민C 20mg

비타민B² 0.4mg

비타민B⁶ 0.65mg

칼슘 500mg

발명의 효과

- 맥주, 음용자의 부족되기 쉬운, 칼슘과 비타민을 공급함은 물론, 국민의 건강과 상품의 국제 경쟁력으로, 수출함으로서 외화 획득은 물론, 국가적 효자 상품으로 인정 받을 수 있음.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

기본 맥주에 칼슘과 비타민을 침전하여 숙성후, 용기에 포장하는 맥주의 제조방법.

제1항에 종속항.

비타민과 칼슘사용량의 혼합량.

맥주 640mL 당

비타민A 150μg RE

비타민E 1mg TE

비타민B¹ 0.3mg

비타민D 1.25μg

비타민C 20mg

비타민B² 0.4mg

비타민B⁶ 0.65mg

칼슘 500mg의 혼합침전의 맥주, 제조방법.